

Quilate. La plante fleurit dans les mois de février et de mars. La récolte est mauvaise si, à cette époque, les vents du nord sont fréquens et accompagnés de beaucoup de pluie. La fleur tombe sans donner du fruit, lorsque l'humidité est trop grande. Une sécheresse extrême est également nuisible à l'accroissement de la gousse. D'ailleurs, aucun insecte n'attaque le fruit vert, à cause du lait qu'il contient. On commence à le couper aux mois de mars et d'avril, lorsque le *subdélégué* a publié par ban que la récolte est permise aux Indiens : elle dure jusqu'à la fin de juin. Les naturels, qui restent huit jours de suite dans les forêts de Quilate, vendent la vanille fraîche et jaune à la *gente de razon*, qui sont des blancs, des métis et des mulâtres : ceux-ci connoissent seuls le *beneficio de la baynilla*, c'est-à-dire la manière de la sécher avec soin, de lui conserver un lustre argenté, et de la ficeler pour le transport en Europe. On étend les fruits jaunes sur des toiles, et on les met au soleil pendant quelques heures. Lorsqu'ils sont suffisamment chauffés, on les enveloppe dans des draps de laine pour les

faire suer : la vanille noircit alors, et l'on finit par la sécher en l'exposant, depuis le matin jusqu'au soir, à l'ardeur du soleil.

La préparation que l'on donne à la vanille, à Colipa, est bien supérieure au *beneficio* usité à Misantla. On assure qu'en déballant les paquets de vanille à Cadix, on trouve dans celle de Colipa à peine six pour cent de déchet, tandis que, dans la vanille de Misantla, le nombre des gousses pourries ou gâtées s'élève au double. Cette dernière variété est plus difficile à sécher, parce qu'elle a le fruit plus grand et plus aqueux que celle de Colipa, qui, récoltée dans des savanes, et non sur des montagnes, est appelée *baynilla de acaguales*. Lorsque le temps pluvieux ne permet pas aux habitans de Misantla et de Colipa d'exposer la vanille aux rayons du soleil, jusqu'à ce qu'elle ait acquis une couleur noirâtre et qu'elle se couvre de stries argentées (*manchas plateadas*), on est obligé de recourir à l'emploi d'une chaleur artificielle. On forme, au moyen de petits tuyaux de roseaux, un cadre suspendu par des cordes, et couvert d'une toile de laine, sur laquelle on étend les gousses. Le feu est placé au-dessous, mais



à une distance considérable. On sèche les gousses en donnant un léger mouvement au cadre, et en chauffant peu à peu les roseaux et la toile. Il faut beaucoup de soin et une longue expérience pour réussir à bien sécher la vanille par cette méthode, que l'on appelle *beneficio de poscoyol*. Les pertes sont généralement très-grandes, lorsqu'on emploie la chaleur artificielle.

A Misanla, on réunit les fruits de vanille en paquets, appelés *mazos* : un *mazo* renferme cinquante gousses ; par conséquent, un millier (*millar*) a vingt *mazos*. Quoique toute la vanille qui entre dans le commerce, paroisse être le produit d'une seule espèce d'*Epidendrum* (*tlilxochitl*), on divise cependant le fruit récolté en quatre classes différentes. La nature du sol, l'humidité de l'air et la chaleur du soleil influent singulièrement sur la grandeur des gousses et sur la quantité de parties huileuses et aromatiques qu'elles contiennent. Ces quatre classes de vanille sont les suivantes, à commencer par celles d'une qualité supérieure : *baynilla fina*, dans laquelle on distingue de nouveau la *grande fina* et la *chica fina* ou *mancuerna* ;

le *zacate* ; le *rezacate*, et la *basura*. Chaque classe est facile à reconnoître en Espagne, par la manière dont les paquets sont ficelés. La *grande fina* a communément 22 centimètres de longueur, et chaque *mazo* en pèse, à Misanla, dix onces et demie ; à Colipa, neuf à dix. La *chica fina* est de cinq centimètres plus courte que la précédente, et on l'achète la moitié moins cher. Le *zacate* est une vanille très-longue, mais extrêmement mince, et très-aqueuse. La *basura*, dont un paquet a cent gousses, ne sert qu'à remplir le fond des caisses que l'on expédie pour Cadix. La plus mauvaise qualité de la vanille de Misanla s'appelle *baynilla cimaron* (sauvage) ou *baynillapalo* : elle est très-mince, et presque dépourvue de suc. Une sixième variété, la *baynilla pompona*, a le fruit très-grand et très-beau : on l'a expédiée à différentes reprises en Europe, et par le moyen des négocians de Gènes, pour le Levant ; mais comme son odeur est différente de la vanille appelée *grande fina*, elle n'y a trouvé aucun débit jusqu'ici.

On voit, d'après ce que nous venons de rapporter sur la vanille, qu'il en est de la



bonté de cette production comme de celle du quinquina, qui ne dépend pas seulement de l'espèce de cinchona dont il provient, mais aussi de la hauteur du sol, de l'exposition de l'arbre, de l'époque de la récolte, et du soin avec lequel l'écorce a été séchée. Le commerce de la vanille et celui du quinquina, se trouvent également entre les mains de quelques personnes que l'on appelle *habilitadores*, parce qu'ils avancent de l'argent aux *cosecheros*, c'est-à-dire aux Indiens qui font la récolte, et qui se mettent par là sous la dépendance des entrepreneurs. Ce sont ces derniers qui tirent presque seuls tout le profit de cette branche de l'industrie mexicaine. La concurrence des acheteurs est d'autant plus petite à Misantla et à Colipa, qu'il faut une longue expérience pour ne pas se laisser tromper dans l'achat de la vanille préparée. Une seule gousse tachetée (*manchada*), peut faire perdre, pendant la traversée d'Amérique en Europe, une caisse entière. On désigne, par des noms particuliers (*mojo negro*, *mojo blanco*, *garro*), les défauts que l'on découvre, soit à la gousse, soit au pétiole (*garganta*). Aussi un acheteur prudent exa-

mine plusieurs fois les paquets qu'il réunit dans le même envoi.

Les *habilitadores* ont acheté, dans l'espace des derniers douze ans, le millier de vanille de la première classe, prix moyen, à 25 ou 35 piastres; le millier de *zacaté* à 10, et celui de *rezacate* à 4 piastres. En 1803, le prix de la *grande fina* a été de 50, et celui du *zacate* de 15 piastres. Les acheteurs, loin de payer les Indiens en argent comptant, leur fournissent en échange, et à très-haut prix, de l'eau-de-vie, du cacao, du vin, et surtout des toiles de coton fabriquées à la Puebla. C'est dans cet échange que consiste une grande partie du profit des accapareurs.

Le district de *Papantla*, qui étoit jadis une *alcaldia mayor*, se trouve à 18 lieues au nord du Misantla: il produit très-peu de vanille, qui, en outre, est mal séchée, quoique très-aromatique. On accuse les Indiens de Papantla, comme ceux de Nautla, de s'introduire furtivement dans les forêts de Quilate, pour recueillir le fruit de l'*Epidendrum* planté par les naturels de Misantla. Dans l'intendance d'Oaxaca, c'est le village de *Teutila* qui est célèbre par la qualité supérieure de la vanille



que produisent les forêts voisines. Il paroît que cette variété a été la première introduite en Espagne, au seizième siècle; car encore aujourd'hui la *baynilla de Teutila* est regardée, à Cadix, comme préférable à toutes les autres: on la sèche, en effet, avec beaucoup de soin, en la piquant avec des épingles, et en la suspendant par des fils de pite; mais elle pèse à peu près un neuvième de moins que celle de Misanla. J'ignore la quantité de vanille qui est récoltée dans la province de Honduras, et exportée annuellement par le petit port de Truxillo; mais il paroît qu'elle est peu considérable.

Les forêts de Quilate donnent, dans des années très-abondantes, 800 milliers de vanille: une mauvaise récolte, dans des années très-pluvieuses, ne s'élève qu'à 200 milliers. On évalue, en terme moyen, le produit

de Misanla et de Colipa, à 700	millares,
de Papantla, à.....	100
de Teutila, à.....	110

La valeur de ces 910 milliers est, à Vera-Cruz, de 30 à 40,000 piastres. Il faudroit y ajouter le produit des récoltes de Santiago et San Andres Tuxtla, sur lesquelles je manque

de données suffisamment exactes. Souvent la récolte d'une année ne passe pas en entier en Europe; mais on en réserve une partie pour la réunir à celle de l'année suivante. En 1802, il sortit du port de Vera-Cruz 1793 millares de vanille. On doit être étonné de voir que la consommation de toute l'Europe n'est pas plus grande.

La même pente orientale de la Cordillère sur laquelle on récolte la vanille, produit aussi la *salsepareille* (*zarza*), dont on a exporté de la Vera-Cruz, en 1803, près de 250,000 kilogrammes<sup>1</sup>, et le *jalap* (*Purga de Xalapa*), qui est la racine non du *Mirabilis jalapa*, du *M. longiflora*, ou du *M. dichotoma*, mais du *Convolvulus jalapa*. Ce liseron végète à une hauteur absolue de treize à quatorze cents mètres, sur toute la chaîne de montagnes qui s'étend depuis le volcan d'Orizaba jusqu'au Coffre de Perote. Nous ne l'avons pas trouvé dans nos her-

<sup>1</sup> La salsepareille du commerce provient de plusieurs espèces de *Smilax*, très-différentes du *S. Sarsaparilla*. Voyez la description de dix espèces nouvelles, que nous avons rapportées dans le *Species de M. Willdenow*, T. IV, P. I, p. 773.



borisations autour de la ville de Xalapa même ; mais les Indiens qui habitent les villages voisins, nous en ont apporté de belles racines recueillies près de la Banderrilla, à l'est de San Miguel el Soldado. Ce remède précieux est récolté dans la *subdelegacion de Xalapa*, autour des villages de Santiago, Tlachi, Tihuacan de los Reyes, Tlacolula, Xicochimalco, Tatatila, Yxhuacan, et Ayahualulco ; dans la *jurisdiccion de San Juan de los Llanos*, près de San Pedro Chilchotla et Quimixtlan ; dans les *partidos* des villes de *Cordoba*, d'*Orizaba* et de *San Andres Tuxtla*. La vraie *Purga de Xalapa* ne se plaît que sous un climat tempéré, presque froid, dans des vallées ombragées, et sur la pente des montagnes. J'ai été d'autant plus étonné d'apprendre, depuis mon retour en Europe, qu'un voyageur instruit, et qui a montré le plus grand dévouement pour le bien de sa patrie, Thiery de Menonville<sup>1</sup>, ait

<sup>1</sup> *Thiery*, p. 59. Ce jalap de Vera-Cruz paroît d'ailleurs identique avec celui que M. Michaux a trouvé dans la Floride. Voyez le Mémoire de M. Desfontaines, sur le *Convolvulus jalapa*, dans les *Annales du Muséum d'Histoire naturelle*, T. II, p. 120.

assuré avoir trouvé le jalap en grande abondance dans les terres arides et sablonneuses qui entourent le port de Vera-Cruz, par conséquent sous un climat excessivement chaud, et au niveau de la mer.

Raynal<sup>2</sup> avance que l'Europe consomme annuellement 7500 quintaux de jalap : cette évaluation paroît plus du double trop forte ; car, d'après des renseignemens exacts que j'ai pu prendre à la Vera-Cruz, il n'a été exporté de ce port, en 1802, que 2921, et en 1803, que 2281 quintaux de jalap. Son prix est, à Xalapa, de 120 à 130 francs le quintal.

Nous n'avons point vu, pendant notre séjour dans la Nouvelle-Espagne, le liseron qui, à ce que l'on prétend, donne la *racine de Mechoacan* (le *tacuache* des Indiens Tarasques, le *tlalantlacuitlapilli* des Aztèques) : nous n'en avons pas même entendu parler pendant le voyage que nous avons fait dans l'ancien royaume de Michoacan, qui fait partie de l'intendance de Valladolid. L'abbé Clavigero<sup>3</sup> raconte qu'un médecin du dernier roi de Tzintzontzan apprit à connoître ce

<sup>2</sup> *Hist. philos.*, T. II, p. 63.

<sup>3</sup> *Storia antica di Messico*, T. II, p. 212.



remède aux religieux missionnaires qui avoient suivi l'expédition de Cortez. Existe-t-il, en effet, une racine qui, sous le nom de *mechoacan*, est exportée de la Vera-Cruz, ou ce remède, qui est identique avec le *jeticucu* de Marcgrave<sup>1</sup>, nous vient-il des côtes du Brésil? Il paroît même qu'anciennement le vrai jalap étoit nommé *mechoacan*, et que, par une de ces méprises si communes dans l'histoire des drogues, cette dénomination a passé dans la suite à la racine d'une autre plante.

La culture du *tabac* mexicain pourroit devenir une branche d'agriculture de la plus haute importance, si le commerce en étoit libre; mais depuis l'introduction du monopole, ou depuis l'établissement de la *ferme royale* (*el estanco real de tabaco*) par le *visitador* Don Joseph de Galvez, en 1764, non-seulement il faut une permission spéciale pour planter le tabac; non-seulement le cultivateur est tenu de le vendre à la *ferme*, au prix que celle-ci fixe arbitrairement, selon la bonté du produit; mais la culture en est restreinte aux seuls environs des villes d'Orizaba et de Cordova,

<sup>1</sup> Linn., *Mat. medica*, 1749, p. 28. Murray, *Apparatus medicaminum*, T. I, p. 62.

et aux partidos de Huatusco et de Songolica, situés dans l'intendance de Vera-Cruz. Des commis, qui portent le titre de *guardas de tabaco*, parcourent le pays pour arracher le tabac planté hors de ces districts que nous venons de nommer, et pour mettre à l'amende les fermiers qui s'avisent de cultiver ce qui est nécessaire à leur propre consommation. On a cru diminuer la contrebande, en bornant la culture à une étendue de terrain de quatre ou cinq lieues carrées. Avant l'établissement de la *ferme*, l'intendance de Guadalajara, surtout les partidos d'Autlan, d'Ezatlan, d'Ahucatlan, Tepic, Santixpac et Acaponeta, étoient célèbres par l'abondance et l'excellente qualité du tabac qu'ils produisoient. Ces contrées, jadis heureuses et florissantes, ont diminué de population, depuis que les plantations ont été transférées à la pente orientale de la Cordillère.

C'est aux îles Antilles que les Espagnols ont appris à connoître le tabac. Ce mot, qui a été adopté par tous les peuples de l'Europe, est de la langue d'Hayti ou de St.-Domingue; car les Mexicains appelèrent la plante *yatl*,



les Péruviens *sayri*<sup>1</sup>. Au Mexique et au Pérou, les indigènes fumoient et prenoient du tabac en poudre. A la cour de Montezuma, les grands seigneurs employoient la fumée de tabac comme un narcotique, non-seulement pour faire la sieste après le dîner; mais aussi pour dormir le matin, immédiatement après le déjeuner, comme c'est encore l'usage dans plusieurs parties de l'Amérique équinoxiale. On rouloit les feuilles sèches du *yettl* en

<sup>1</sup> *Hernandez*, Lib. V, c. 51, p. 173. *Clavigero*, T. II, p. 227. *Garcilasso*, Lib. II, c. 25. Déjà les anciens Mexicains recommandoient le tabac comme un remède contre le mal de dents, le rhume de cerveau et la colique. Les Caribes se servoient de feuilles de tabac mâché comme contre-poison. Dans notre voyage sur l'Orénoque, nous avons vu appliquer avec succès le tabac mâché aux morsures de couleuvres venimeuses. Après le fameux *Bejuco del Guaco*, dont on doit la connoissance à M. Mutis, le tabac est sans doute le contre-poison le plus actif de l'Amérique. La culture du tabac s'est propagée avec une si grande rapidité, qu'en 1559 on le semoit déjà en Portugal, et qu'au commencement du dix-septième siècle on le planta aux Grandes Indes. *Beckmanns Geschichte der Erfindungen*, B. 3, p. 366.

*cigares*, et on les enchâsoit dans des tuyaux d'argent, de bois ou de roseau : souvent on y mêloit la résine du *Liquidambar styraciflua*, et d'autres matières aromatiques. On tenoit d'une main le tuyau, et de l'autre on se bouchoit les narines pour avaler plus facilement la fumée du tabac; plusieurs personnes se contentoient même d'aspirer la fumée par le nez. Quoique le *Picietl* (*Nicotiana rustica*) fût beaucoup cultivé dans l'ancien Anahuac, il paroît pourtant que les personnes aisées faisoient seules usage du tabac; car nous voyons aujourd'hui que cet usage est entièrement inconnu aux Indiens de race pure, parce qu'ils descendent presque tous de la dernière classe du peuple aztèque<sup>1</sup>.

On évalue à la Vera-Cruz la quantité de tabac récolté dans les districts d'Orizaba et de Cordova, à huit ou dix mille *tercios* (à 8 *arrobes*), qui font 1,600,000 ou 2,000,000 de livres pesant; mais cette évaluation paroît un peu trop basse. Le roi paye au cultivateur la livre de tabac à deux réaux et demi, c'est-à-dire à 21 sous le kilogramme. Nous verrons

<sup>1</sup> Voyez ci-dessus, Chap. VI, T. I, p. 399.



dans la suite de cet ouvrage, et d'après des renseignemens que j'ai tirés de pièces officielles, qu'en général la ferme du Mexique vend annuellement, dans le pays même, pour plus de 58 millions de francs de tabac à fumer et en poudre, et qu'elle rend au roi un profit net de plus de 20 millions de livres tournois. Cette consommation de tabac dans la Nouvelle-Espagne doit paroître énorme, d'autant plus que sur une population de 5,800,000 âmes, il faut décompter deux millions et demi d'indigènes qui ne fument pas. D'ailleurs, au Mexique la ferme est un objet beaucoup plus important pour le fisc qu'au Pérou, parce que, dans le premier de ces pays, le nombre des blancs est plus considérable, et que l'usage de fumer des cigares y est plus répandu, même parmi les femmes et les enfans en bas âge. En France, où, d'après des recherches de M. Fabre de l'Aude, il y a huit millions d'habitans qui prennent du tabac, la consommation totale est de plus de quarante millions de livres pesant; mais la valeur des importations de tabac étranger ne s'y est élevée, en 1787, qu'à 14,142,000 liv. tournois<sup>1</sup>.

<sup>1</sup> Peuchet, p. 315 et 409.

La Nouvelle-Espagne, loin d'exporter de son tabac indigène, en tire encore annuellement près de 56,000 livres pesant de la Havane. Les vexations qu'on fait éprouver aux planteurs, jointes à la préférence donnée à la culture du café, ont cependant beaucoup diminué le produit de la ferme à l'île de Cuba. Aujourd'hui cette île fournit à peine 150,000 *arrobas*, tandis qu'avant 1794, dans de bonnes années, on évaluoit la récolte à 515,000 *arrobas* (7,875,000 livres pesant<sup>1</sup>), dont 160,000 *arrobas* étoient consommées dans l'île, et 128,000 envoyées en Espagne. Cette branche de l'industrie coloniale est de la plus haute importance, même dans son état actuel de monopole et de contrainte. La *renta de tabaco* de la péninsule donne un revenu net de 6 millions de piastres, revenu qui est dû en grande partie à la vente du tabac de l'île de Cuba envoyé à Séville. Les magasins de cette dernière ville contiennent quelquefois des provisions de 18 ou 19 millions

<sup>1</sup> Raynal (T. III, p. 268) n'évaluoit la récolte qu'à 4,675,000 livres pesant. La Virginie produisoit, avant 1775, annuellement plus de 55,000 *hogsheads*, ou 35 millions de livres de tabac. Jefferson, p. 323.



de livres pesant, seulement en tabac en poudre, dont la valeur monte à la somme exorbitante de deux cents millions de livres tournois.

La culture de l'*indigo*, très-étendue dans le royaume de Guatimala et dans la province de Caracas, est extrêmement négligée au Mexique. Les plantations que l'on trouve le long des côtes occidentales, ne suffisent pas même pour le peu de fabriques de toile de coton indigène. On importe annuellement de l'*indigo* du royaume de Guatimala, où le produit total des plantations s'élève à la valeur de 12 millions de livres tournois. Cette substance colorante, sur laquelle M. Beckmann a fait de savantes recherches, étoit connue des Grecs et des Romains, sous le nom d'*Indicum*. Le mot d'*anil*, qui a passé dans la langue espagnole, vient du mot arabe *nir* ou *nil*. Hernandez, en parlant de l'*indigo* mexicain, l'appelle *anir*. Les Grecs, du temps de Dioscoride, tirèrent l'*indigo* de la Gédrosie; et au treizième siècle, Marco Polo décrit avec soin sa préparation dans l'Indostan. C'est à tort que Raynal prétend que les Européens ont introduit la culture de cette

plante précieuse en Amérique. Plusieurs espèces d'*indigofera* sont propres au nouveau continent. Ferdinand Colomb, dans la vie de son père, nomme l'*indigo* parmi les productions de l'île d'Hayti. Hernandez rapporte le procédé par lequel les naturels du Mexique séparaient la fécule du suc de la plante, procédé qui diffère de celui que nous employons aujourd'hui. Les petits pains d'*indigo* séchés au feu s'appeloient *mohuilli* ou *tleuohuilli*. La plante étoit même désignée sous le nom de *xiuhquilitzahuac*. Hernandez<sup>1</sup> proposa à la cour d'introduire la culture de l'*indigo* dans la partie méridionale de l'Espagne. J'ignore si son conseil fut suivi, mais il est certain que l'*indigo* étoit assez commun à Malte jusque vers la fin du dix-septième siècle. Les espèces d'*indigofera* dont on retire aujourd'hui l'*indigo* dans les colonies, sont : l'*Indigofera tinctoria*, I. *anil*, I. *disperma* et I. *argentea*, comme le prouvent les plus anciennes peintures hiéroglyphiques des Mexi-

<sup>1</sup> Hernandez, Lib. IV, c. 12, p. 108. Clavigero, II, 189. Beckmann, l. c., IV, 474-532. Berthollet, Éléments de l'art de la teinture, II, 37.